



Lempok durian





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Definisi .....	1
3 Syarat mutu .....	1
4 Cara pengambilan contoh.....	2
5 Cara uji .....	2
6 Cara pengemasan .....	2
7 Syarat penandaan .....	3





## Pendahuluan

Penyusunan Standar Nasional Indonesia (SNI) *Lempok durian* dimaksudkan untuk meningkatkan mutu produk dalam negeri dan melindungi pemakaian, serta mendorong ekspor produk dalam negeri.

Pembahasan Prakon diselenggarakan di Bandar Lampung pada tanggal 17 - 18 Januari 1996. Rapat konsensus akan diselenggarakan di Jakarta pada tanggal 11 - 15 Maret 1996. Hadir dalam Prakon adalah instansi terkait, lembaga uji asosiasi, dan produsen.

Sebagai acuan utama dalam standar ini disusun berdasarkan :

1. Kumpulan Perundang-undangan di bidang makanan jilid 1, Edisi III, Departemen Kesehatan R.I 1993-1994
2. SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman.*
3. SNI 01 - 2893 - 1992, *Cara uji pemanis buatan.*
4. SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemaran logam.*
5. SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemaran mikroba.*
6. Peraturan Departemen Kesehatan tentang label dan periklanan makanan.
7. SNI 01 - 2986 - 1992, *Dodol.*
8. SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan.*
9. ASEAN FOOD journal Vol 9, No. 4, 1984



## Lempok durian

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

### 2 Definisi

Lempok durian adalah makanan semi basah yang dibuat dari daging buah durian (*Durio Zibethinus*) matang yang dihancurkan, dimasak dengan penambahan gula, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan bahan makanan tambahan makanan yang diizinkan.

### 3 Syarat mutu

Syarat mutu lempok durian, seperti pada tabel dibawah ini.

**Tabel 1. Syarat mutu lempok durian**

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
1.1	Bau	-	normal, khas
1.2	Rasa	-	normal, khas
1.3	Warna	-	normal
2.	Air	% b/b	maks. 20
3.	Abu	% b/b	maks. 1,5
4.	Jumlah gula dihitung sebagai sakarosa	% b/b	min. 45 – 55
5.	Serat kasar	% b/b	maks. 1,5
6.	Pemanis buatan (sakarín dan siklamat)	-	tidak boleh ada
7.	Cemaran logam :		
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 5,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
7.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0
7.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
8.	Arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
9.	Cemaran mikroba :		
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. $5 \times 10^2$
9.2	Coliform	APM/g	20
9.3	Salmonella	-	negatif
9.4	Staphylococcus aureus	-	0
9.5	Vibrio choleras	-	negatif
9.6	Kapang	koloni/g	maks. 50
9.7	Khamir	koloni/g	maks. 50



#### 4 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

#### 5 Cara uji

##### 5.1 Keadaan (bau, rasa dan warna)

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

##### 5.2 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.2.

##### 5.3 Abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1.

##### 5.4 Jumlah gula dihitung sebagai sakarosa

Cara uji jumlah gula dihitung sebagai sakarosa sesuai dengan SNI 01-2986 - 1992, *Dodol*.

##### 5.5 Serat kasar

Cara uji serat kasar sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 11.

##### 5.6 Pemanis buatan (sakarín dan siklamat)

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2986 - 1992, *Dodol*, butir 5.8.

##### 5.7 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 01-2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam*.

##### 5.8 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 01-2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam*, butir 6.

##### 5.9 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 01-2897 - 1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

#### 6 Cara pengemasan

Lempok durian dikemas dalam kemasan yang tertutup baik, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi serta tahan selama penyimpanan dan pengangkutan.



## 7 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang RI. No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan serta peraturan Perlabelan dan Periklanan yang berlaku.





















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)